

Gratin franc-comtois de saucisse de Morteau, blettes et cancoillotte



Pour 4 goinfres ou 6 personnes "normales"

- 1 botte de 1 kilo de blettes (en pied ou en branche peu importe)
- 1 saucisse de Morteau (ou 2 petites)
- 1 filet mignon de porc (le filet mignon et la saucisse doivent avoir la même taille)
- 4 à 6 patates : d'un diamètre semblable à celui de la saucisse et du filet mignon, elles doivent, si on les met bout à bout, former une ligne un peu plus longue que la viande la plus longue.
- 3 à 4 oignons d'un diamètre compatible avec la saucisse, le filet mignon et les patates.
- 1 pot de cancoillotte (nature, au beurre, au vin, à l'ail, ou un mélange comme moi)
- QS huile végétale neutre (ou beurre ou margarine)

Laver les patates sans les peler. Mettre la Morteau et les patates ensemble dans une casserole, couvrir d'eau et porter à ébullition sans saler. Laisser frémir à couvert environ 30 minutes.

En même temps, mettre de l'eau salée à bouillir dans une casserole.

Préparer les blettes : séparer les côtes du vert, couper les côtes en petits tronçons à l'aide de ciseaux et ciseler le vert au couteau. Quand l'eau bout, y jeter les morceaux de côtes de blettes et laisser bouillir jusqu'à ce qu'ils soient tendres, ce qui va prendre entre 10 et 20 minutes selon la taille des morceaux. Une fois cuits, égoutter, réserver. Et toujours en même temps, faire sauter le vert ciselé dans un peu de matière grasse juste pour le "tomber" ce qui prend entre 5 et 10 minutes en remuant très régulièrement. Quand les patates et la Morteau sont cuites, les égoutter et les laisser refroidir.

Peler les patates et les trancher en rondelles d'environ 1/2 cm. Couper de même la Morteau et le filet mignon. Peler les oignons et les couper en rondelles les plus fines possible (sinon l'oignon ne sera pas cuit). Globalement on doit avoir le même nombre de tranches de Morteau, patate, filet mignon et oignon.

Préchauffer le four à 180°C

Dans un plat à gratin profond (plat à lasagnes) déposer tout d'abord les côtes de blettes cuites.

Ensuite former dans les mains des piles ordonnées de la façon suivante :

- 1 tranche de saucisse
- 1 tranche de patate
- 1 tranche de filet mignon de porc
- 1 tranche d'oignon

et on recommence jusqu'à épuisement. On dépose les piles en colonne dans le plat, puis on saupoudre le vert de blette. Et enfin on noie le tout dans la cancoillotte...

Enfourner pour environ 1h30, il faut atteindre 3 résultats : le fromage gratiné (mais pas brûlé), le vert de blette un peu croustillant (mais pas brûlé non plus!) et l'oignon fondant (donc cuit). Servir chaud.